

DEPOSITOR FOR BAND OVEN

バンドオーブン専用  
デポジッター

HEAVY DUTY MODEL 600MM,800MM & 1000MM



貴社製品の

【増産・品質向上・省力化】に貢献致します。

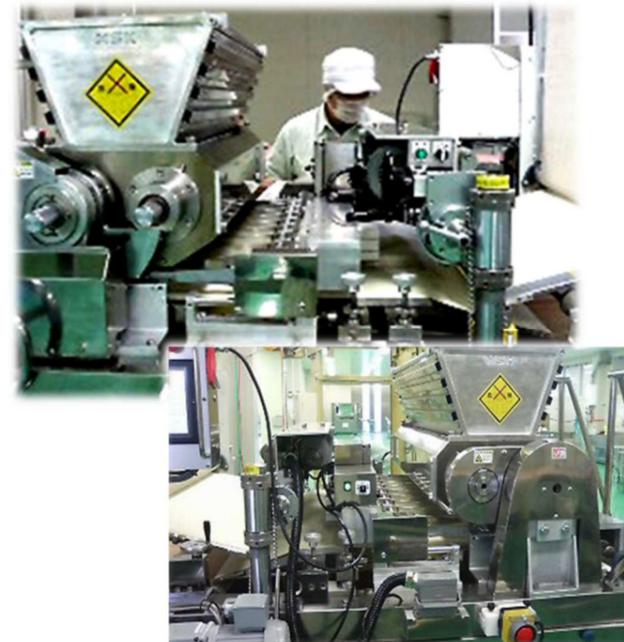
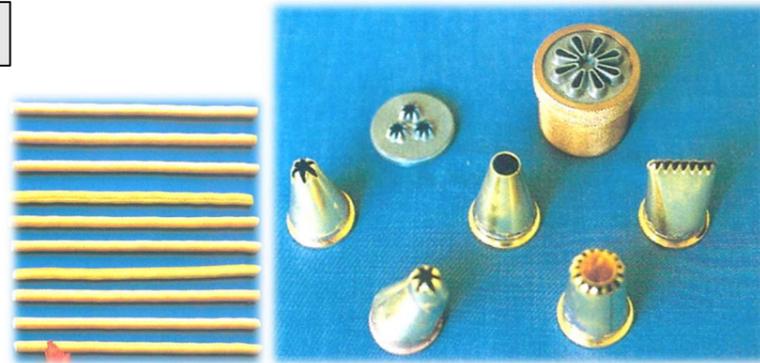
We will contribute to our customers' products from the perspective of  
[increasing production, improving quality, and saving labor].

MASAMI  SANGYO

# DROP TYPE

## 普通絞り(間歇的な絞り)

- ・点、引絞り、捻り、ワイヤーカッティング等
- ・普通絞り、捻りの代表的な口金は20種類以上あります。
- ・ Dropping nozzles, twisting nozzles, cuttings with piano wires.
- ・ Samples of dropping nozzles and twisting nozzles More than 20 nozzles are available.



# RIBBON TYPE

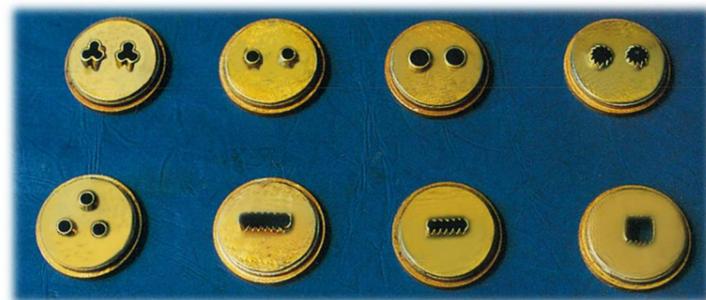
## 角切、スティック(連続的な絞り)

- ・リボン状、棒状の連続絞りは、トップコンベア上でカットしオープンに移す。
- ・ Ribbon-like dough is cut on the top conveyer and is transferred to oven plate.
- ・ 角切用単独口金例  
Samples of nozzles of ribbon type
- ・ ワイヤーカッティング台はご用命に応じ製作致します。
- ・ The wire cut pedestal will be manufactured according to your order.

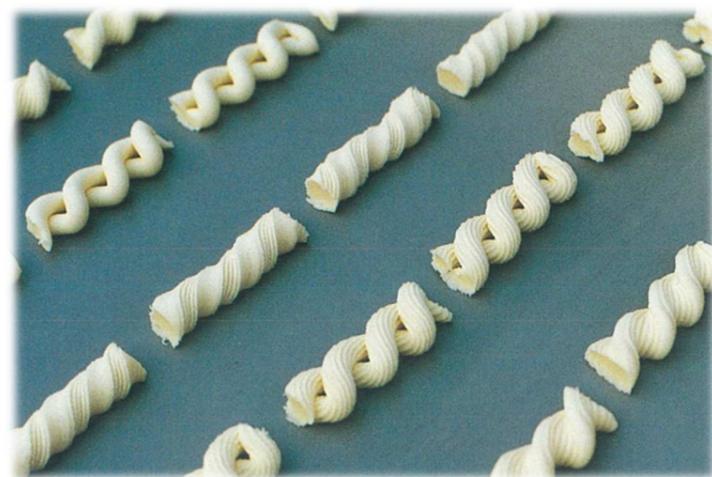


# WAVE

## ウェーブ(連続的な絞り)



- ・ ウェーブ用口金例 Nozzle of "wave" type
- ・ きれいにローピングします。It makes fine ropes.



- ・ 角、平角、棒状の連続絞りは ロープ状にし、トップコンベア上でカットしてオープンに移す。
- ・ It waves ribbon-like dough and cut in on the top conveyer and places the pieces to oven plate.

# STAMPING

## 型抜きスタンピング(連続的な絞り)

- ・ 連続して出てくるシート状生地上に型抜きしてオープンに移す。手粉は一切不要です。
- ・ Die-cut into sheet-shaped dough that comes out continuously Transfer to the oven. No hand flour is needed.

- ・ 口金と型の種類 一例  
Sample of Nozzle & die



## 製品例

シュー、エクレア、ラング・ド・シャ  
メレンゲ、ブッセ、マフィン、各種クッキー等

## ● 特長

1. 取扱いは容易です。
2. 真空式で生地は傷みません。
3. 1コ焼上り 2g以上
4. 長さ焼上り 4mm～無限
5. 厚さ焼上り 1.5mm以上
6. 巾焼上り 2mm～600(800、1000)mm

## Sample of Products

Chou(puff), Éclair, Langue de chat,  
Meringues, bouchée, muffin, other cookies, etc.,

## ● FEATURES:

1. Easy and simple operation.
2. The vacuum suction system ensures an intact dough.
3. Weight of baked product: 2g or more
4. Length of baked product: 4mm～
5. Thickness of baked product: 1.5mm or more
6. Width of baked product: 2mm～600(800, 1000)mm

## ◆ 基本仕様 Specifications

型式 Model	600	800	1000
移動ストローク毎分 Working stroke/min	MAX 40		
ひねり角 Twist angle	MAX 540°		
主モーター(kw) Main motor	1.5	2.2	2.2
上下動用モーター Vertical motion motor	0.4	0.4	0.4
電源電圧 3相 50/60Hz Power-supply voltage	200V-18A	200V-22A	200V-24A
ホッパー容量(ℓ) Hopper volume	50	61	72
口金数 Quantity of the nozzle	9	14	18
機械重量(kg) Machine weight	1500	1700	2000
1日当りの製造量(ton) Production volume/day(7h)	2.5~3	3.5~4	4.5~5

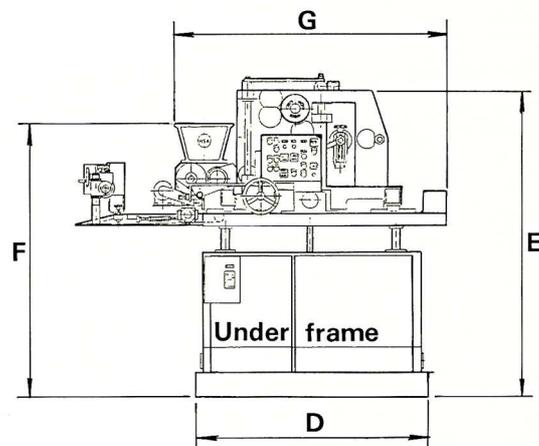
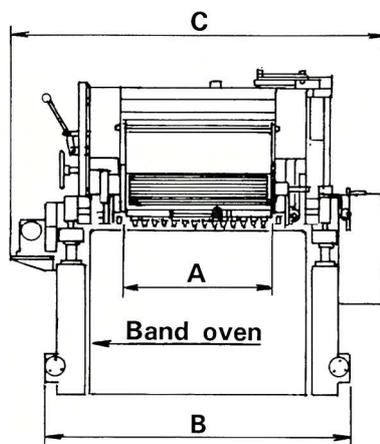
## ● その他の事項

1. レイアウトによりアンダーフレームが固定式、移動式があります。
2. 製品表面にアーモンド粒等のふりかけ装置、展圧黄味塗装置も製作しております。
3. バンドオープン既設、新設、型式、長さを問わずいずれにも適合いたします。

## ● OTHER ITEMS:

1. The underframe of fixed or movable type is used according to you layout.
2. Nut dispensing, rolling, coating, etc. devices are also supplied.
3. We fit our depositor to any type of YOUR BAND OVEN.

## ◆ 寸法図 Diagram(mm)



Model	A	B	C	D	E	F	G
600	600	1670	1870	1400	高さ調整機能有り 貴社バンドーオープンに 合わせます。		1550
800	800	1700	1950	1555			1700
1000	1000	2300	2700	1700			1850

**MASAMI SANGYO CO., LTD.**

**マサミ産業 株式会社**

〒333-0802 埼玉県川口市戸塚東3-23-9

Tel : 048-223-2283 Fax : 048-223-9942

3-23-9 TOZUKAHIGASHI, KAWAGUCHI CITY,

SAITAMA PREF., 333-0802 JAPAN

Tel : +81 48 223 2283 Fax : +81 48 223 9942

URL : <http://www.masami-sangyo.co.jp>

E-mail : [info-m@masami-sangyo.co.jp](mailto:info-m@masami-sangyo.co.jp)



MSK20231026BD